

## LAMPIRAN 1. Lembar Uji Organoleptik

### KUESIONER

Nama/ NRP :  
Tanggal :  
Sampel : *Ice Cream*  
Parameter : *Iceness*

Dihadapan saudara disajikan tiga sampel *ice cream*. Anda diminta untuk memberi penilaian terhadap *iceness* berdasarkan tingkat kesukaan saudara dengan memberi tanda garis vertikal (|) pada skala garis untuk masing-masing sampel.

Deskripsi parameter:

*Iceness* = Kesukaan terhadap besarnya kristal es saat dikonsumsi.

Keterangan nilai sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka	4 = suka
2 = tidak suka	5 = sangat suka
3 = netral	

Kode: 154					
	-----				
	1	2	3	4	5
Kode: 270					
	-----				
	1	2	3	4	5
Kode: 385					
	-----				
	1	2	3	4	5

Komentar: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## LAMPIRAN 2. Perhitungan Total Padatan Terlarut (TPT)

Bahan	Komponen Terlarut (dalam gram)			Total
	Lemak	Protein	Karbohidrat	
Susu UHT	16 g	16 g	$\frac{500}{250} \times 13 = 26 \text{ g}$	58 g
Telur	$3 \text{ g} \times 31,9\% = 0,957 \text{ g}$	$3 \text{ g} \times 16,3\% = 0,489 \text{ g}$		1,446 g
Sukrose	--	--	$15\% \times 500 = 75 \text{ g}$	75 g
Whipped Cream	$\frac{17,5}{12,5} \times 3 = 4,2 \text{ g}$	1,4 gr	11,2 g	16,8 g
WPC *	$7,5\% \times 4,5\text{g} = 0,3375$	$80,5\% \times 4,5 \text{ g} = 3,62$	--	3,9575
TOTAL				155,2035

(\*) Contoh perhitungan TPT untuk perlakuan penambahan 0,9% WPC

$$\text{TPT} = \frac{155,2035}{500 \text{ ml}} \times 100\% = 31,04\%$$

**LAMPIRAN 3. Data Viskositas *Low-fat Ice Cream***Data Viskositas *Low-fat Ice Cream*

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0,3%	WPC 0,6%	WPC 0,9%
1	0,50	0,52	0,55
	0,50	0,52	0,55
	0,50	0,52	0,54
2	0,60	0,72	0,60
	0,60	0,72	0,60
	0,58	0,70	0,60
3	0,52	0,54	0,55
	0,52	0,54	0,55
	0,51	0,54	0,55
4	0,60	0,62	0,54
	0,60	0,62	0,54
	0,60	0,61	0,52
5	0,60	0,64	0,54
	0,59	0,64	0,54
	0,59	0,63	0,54
6	0,98	1,00	1,20
	0,98	0,98	1,00
	0,97	0,98	1,00
7	1,00	1,10	1,30
	1,00	1,10	1,30
	0,98	1,10	1,30
8	0,98	1,20	1,50
	0,98	1,20	1,50
	0,97	1,20	1,40
9	1,10	1,00	1,20
	1,10	1,00	1,20
	1,00	0,98	1,20
Rata-rata	0,76	0,81	0,87

Data Rata-rata Viskositas *Low-fat Ice Cream*

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0,3%	WPC 0,6%	WPC 0,9%
1	0,50	0,52	0,55
2	0,59	0,71	0,60
3	0,52	0,54	0,55
4	0,60	0,62	0,53
5	0,59	0,64	0,54
6	0,98	0,99	1,07
7	0,99	1,10	1,30
8	0,98	1,20	1,47
9	1,07	0,99	1,20
Rata-rata $\pm$ SD	0,76 $\pm$ 0,26	0,81 $\pm$ 0,29	0,87 $\pm$ 0,41

Tabel Anava

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tab
Kelompok	2.0146107	8	0.251826337	25.03709917	2.59109618
Perlakuan	0.054084774	2	0.027042387	2.688610443	3.63372347
Galat	0.160930041	16	0.010058128		
Total	2.229625514	26			

F Hitung &lt; F Tabel

\* Tidak ada beda nyata terhadap *overrun low-fat ice cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

**LAMPIRAN 4. Data *Overrun Low-fat Ice Cream****Data Overrun Low-fat Ice Cream*

Ulangan ke-	Perlakuan		
	WPC 0,3%	WPC 0,6%	WPC 0,9%
1	44,39	42,62	51,95
2	43,05	46,17	48,29
3	46,25	55,95	66,93
4	60,06	54,56	56,36
5	43,03	48,8	61,82
6	42,33	47,33	64,92
7	40,9	51,08	64,91
8	45,08	48,55	78,3
9	45,36	41,9	61,47
Rata-rata $\pm$ SD	45,61 $\pm$ 5,67	48,55 $\pm$ 4,79	61,66 $\pm$ 8,85

**Tabel Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tab
Kelompok	447.8963185	8	55.98703981	1.444293653	2.59109618
Perlakuan	1314.987785	2	657.4938926	<b>16.96132282</b>	<b>3.63372347</b>
Galat	620.2288815	16	38.76430509		
Total	2383.112985	26			

F Hitung &gt; F Tab

\* Ada beda nyata terhadap *overrun* pada *low-fat ice cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

**Uji DMRT**

Sy = 2.0754

Perlakuan	Rata-rata	Beda real pada jarak p			Notasi
		WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%	
WPC 0,3%	45,61	—	2,94	16,05 **	a
WPC 0,6%	48,55		—	13,11 **	a
WPC 0,9%	61,66			—	b
rp (0,05; 9)			3	3,15	
Rp (Sy; rp)			6,2262	6,3575	

**LAMPIRAN 5. Data Hardness Low-fat Ice Cream**

Data Hardness Low-fat Ice Cream (dengan TA-XT Plus texture analyzer)

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	269.4850	65.3860	126.6370
	148.2880	84.8600	75.0690
	113.2480	88.4500	64.2980
X (gr)	177.0070	79.5653	88.6680
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	1.7347	0.7797	0.8689
2	108.8940	166.2240	158.9360
	72.4510	65.5980	53.1960
	97.148	44.1670	104.8690
X (gr)	92.8310	91.9963	105.6670
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	0.9097	0.9016	1.0355
3	160.7520	87.1770	60.812
	122.4190	181.7730	50.913
	95.8330	121.1820	70.712
X (gr)	126.3347	130.0440	60.8123
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	1.2381	1.2744	0.5960
4	184.0690	102.1520	114.5540
	155.4580	139.3570	104.2190
	154.588	111.0720	89.2060
X (gr)	164.7050	117.5270	102.6597
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	1.6141	1.1518	1.0061
5	198.755	149.366	99.65
	137.943	119.449	101.173
	133.374	114.989	77.457
X (gr)	156.6907	127.9347	92.7600
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	1.5356	1.2538	0.9090

6	200.2790	132.0690	115.8590
	180.6970	135.4410	96.3860
	143.6000	111.0720	97.9090
X (gr)	174.8587	126.1940	103.3847
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	1.7136	1.2367	1.0132
7	278.1710	151.4330	109.0050
	237.3750	116.5120	89.5320
	195.7090	111.8340	87.2480
X (gr)	237.0850	126.5930	95.2617
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	2.3234	1.2406	0.9336
8	124.9970	106.5030	73.9760
	105.7420	93.7750	73.2140
	90.7290	101.3900	62.0090
X (gr)	107.1560	100.5560	69.7330
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	1.0501	0.9854	0.6834
9	125.7590	98.7790	58.7450
	113.2480	98.1270	57.9840
	93.5580	78.6540	58.9630
X (gr)	110.8550	91.8533	58.5640
X (kg/ m s <sup>2</sup> )	1.0864	0.9002	0.5739

Data Rata-rata *Hardness Low-fat Ice Cream*

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	1.7347	0.7797	0.8689
2	0.9097	0.9016	1.0350
3	1.2381	1.2744	0.5960
4	1.6141	1.1518	1.0061
5	1.5356	1.2538	0.9090
6	1.7136	1.2367	1.0132
7	2.3234	1.2406	0.9336
8	1.0501	0.9854	0.6834
9	1.0864	0.9002	0.5739
Rata-rata $\pm$ SD	1.4673 $\pm$ 0.4435	1.0805 $\pm$ 0.1893	0.8466 $\pm$ 0.1818

**Data Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	1.10329595	8	0.13791199	2.15948	2.591096
Perlakuan	1.76897733	2	0.88448866	13.84967	3.633723
Galat	1.02181637	16	0.06386352		
Total	3.89408965	26			

F Hitung &gt; F Tabel

\* Ada beda nyata terhadap *hardness low-fat ice cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

**UJI DMRT**

Sy = 0.0633

Perlakuan	Rata-rata	Beda real pada jarak p			Notasi
		WPC 0.9%	WPC 0.6%	WPC 0.3%	
WPC 0.9%	0.8466	—	0.2174	0.6183 *	a
WPC 0.6%	1.0805		—	0.4009 *	a
WPC 0.3%	1.4673			—	b
rp (0.05; 9)			3	3.15	
Rp (Sy; rp)			0.2517	0.2643	



**LAMPIRAN 6. Data Daya Leleh Kumulatif *Low-fat Ice Cream***Data Daya Leleh (Kumulatif) *Low-fat Ice Cream*

Menit ke-	Ulangan	Perlakuan		
		WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
10'	1	0.08	0	0
	2	0	0	0.26
	3	0.06	3.58	4.04
	4	0.06	0	0
	5	0	0	0.40
	6	0	0.31	0.06
	7	0	0	0
	8	0	0	0
	9	0	0	0
20'	1	7.44	8.27	10.38
	2	7.18	7.73	7.61
	3	8.57	11.61	13.29
	4	9.39	9.14	8.43
	5	9.58	8.71	15.74
	6	6.00	8.26	6.83
	7	3.58	6.44	5.45
	8	5.06	3.70	6.12
	9	5.89	5.84	7.57
30'	1	22.03	22.63	24.96
	2	26.70	25.91	27.24
	3	25.89	29.10	31.09
	4	24.01	23.75	24.07
	5	27.38	26.59	33.78
	6	21.66	24.52	22.84
	7	15.68	21.30	19.28
	8	20.35	18.07	20.17
	9	20.70	21.05	22.02
40'	1	38.09	38.73	40.65
	2	43.44	43.68	44.02
	3	40.30	45.11	45.35
	4	40.88	39.60	40.01
	5	43.68	45.65	45.59
	6	38.45	40.83	39.34
	7	31.67	36.77	34.95

	8	37.79	34.71	35.76
	9	37.30	38.09	39.16
50°	1	51.77	51.83	53.88
	2	56.60	58.31	57.64
	3	51.42	56.42	56.72
	4	53.68	53.44	53.80
	5	56.42	58.41	56.75
	6	52.86	54.73	53.45
	7	46.62	51.12	49.20
	8	54.02	49.60	49.75
	9	51.80	54.04	54.22
60°	1	61.73	60.85	60.76
	2	61.50	60.45	61.53
	3	60.52	60.46	61.34
	4	60.95	60.46	60.99
	5	60.71	61.83	60.38
	6	61.08	60.88	60.69
	7	60.91	61.43	60.70
	8	63.20	62.16	61.33
	9	61.25	60.66	61.42

• **Data Daya Leleh (Kumulatif) *Low-fat Ice Cream* pada menit ke-10**

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	0.08	0	0
2	0	0	0.26
3	0.06	3.58	4.04
4	0.06	0	0
5	0	0	0.40
6	0	0.31	0.06
7	0	0	0
8	0	0	0
9	0	0	0
Rata-rata	0.02	0.43	0.53

**Data Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	16.8848	8	2.1106	4.024598	2.591096
Perlakuan	1.302467	2	0.651233	<b>1.241805</b>	<b>3.633723</b>
Galat	8.3908	16	0.524425		
Total	26.57807	26			

F Hitung < F Tabel

- \* Tidak ada beda nyata terhadap daya leleh menit ke-10 pada *Low-fat Ice Cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

• **Data Daya Leleh (Kumulatif) *Low-fat Ice Cream* pada menit ke-20**

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	7.44	8.27	10.38
2	7.18	7.73	7.61
3	8.57	11.61	13.29
4	9.39	9.14	8.43
5	9.58	8.71	15.74
6	6.00	8.26	6.83
7	3.58	6.44	5.45
8	5.06	3.70	6.12
9	5.89	5.84	7.57
Rata-rata $\pm$ SD	6.97 $\pm$ 2.02	7.74 $\pm$ 2.24	9.05 $\pm$ 3.46

**Tabel Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	130.5208	8	16.3151	6.888578	2.591096
Perlakuan	19.90042	2	9.950211	<b>4.201188</b>	<b>3.633723</b>
Galat	37.89484	16	2.368428		
Total	188.3161	26			

F Hitung > F Tabel

\* Ada beda nyata terhadap daya leleh menit ke-20 pada *Low-fat Ice Cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

**Uji DMRT**

Sy = 2.3684

Perlakuan	Rata-rata	Beda real pada jarak p			Notasi
		WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%	
WPC 0.3%	6.97	—	0.77	2.08 *	a
WPC 0.6%	7.74		—	1.31	ab
WPC 0.9%	9.05			—	b
rp (0.05; 9)			3	3.15	
Rp (Sy; rp)			1.5390	1.6160	

• **Data Daya Leleh (Kumulatif) *Low-fat Ice Cream* pada menit ke-30**

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	22.03	22.63	24.96
2	26.70	25.91	27.24
3	25.89	29.10	31.09
4	24.01	23.75	24.07
5	27.38	26.59	33.78
6	21.66	24.52	22.84
7	15.68	21.30	19.28
8	20.35	18.07	20.17
9	20.70	21.05	22.02
Rata-rata	22.71 ± 3.71	23.66 ± 3.33	25.05 ± 4.87

**Tabel Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	338.2582	8	42.28227	13.48193	2.591096
Perlakuan	24.91459	2	12.45729	3.972075	3.633723
Galat	50.17948	16	3.136218		
Total	413.3522	26			

F Hitung > F Tabel

\* Ada beda nyata terhadap daya leleh menit ke-30 pada *Low-fat Ice Cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

**Uji DMRT**

Sy = 2.3684

Perlakuan	Rata-rata	Beda real pada jarak p			Notasi
		WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%	
WPC 0.3%	22.71	—	0.35	2.34 *	a
WPC 0.6%	23.66		—	1.99 *	a
WPC 0.9%	25.05			—	b
rp (0.05; 9)			3	3.15	
Rp (Sy; rp)			1.7709	1.8594	

• **Data Daya Leleh (Kumulatif) *Low-fat Ice Cream* pada menit ke-40**

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	38.09	38.73	40.65
2	43.44	43.68	44.02
3	40.30	45.11	45.35
4	40.88	39.60	40.01
5	43.68	45.65	45.59
6	38.45	40.83	39.34
7	31.67	36.77	34.95
8	37.79	34.71	35.76
9	37.30	38.09	39.16
Rata-rata	39.07	40.35	40.54

**Tabel Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	304.8111	8	38.10139	17.58204	2.591096
Perlakuan	11.54272	2	5.771359	2.663217	3.633723
Galat	34.67301	16	2.167063		
Total	351.0269	26			

F Hitung < F Tabel

\* Tidak ada beda nyata terhadap daya leleh menit ke-40 pada *Low-fat Ice Cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

• **Data Daya Leleh (Kumulatif) *Low-fat Ice Cream* pada menit ke-50**

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	51.77	51.83	53.88
2	56.60	58.31	57.64
3	51.42	56.42	56.72
4	53.68	53.44	53.80
5	56.42	58.41	56.75
6	52.86	54.73	53.45
7	46.62	51.12	49.20
8	54.02	49.60	49.75
9	51.80	54.04	54.22
Rata-rata	52.80	54.21	53.93

**Tabel Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	175.7224	8	21.9653	8.246666	2.591096
Perlakuan	10.08121	2	5.040604	1.892447	3.633723
Galat	42.61659	16	2.663537		
Total	228.4202	26			

F Hitung < F Tabel

\* Tidak ada beda nyata terhadap daya leleh menit ke-50 pada *Low-fat Ice Cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

• **Data Daya Leleh (Kumulatif) *Low-fat Ice Cream* pada menit ke-60**

Ulangan	Perlakuan		
	WPC 0.3%	WPC 0.6%	WPC 0.9%
1	61.73	60.85	60.76
2	61.50	60.45	61.53
3	60.52	60.46	61.34
4	60.95	60.46	60.99
5	60.71	61.83	60.38
6	61.08	60.88	60.69
7	60.91	61.43	60.70
8	63.20	62.16	61.33
9	61.25	60.66	61.42
Rata-rata	61.32	61.02	61.02

**Tabel Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	4.635785	8	0.579473	1.839438	2.591096
Perlakuan	0.536096	2	0.268048	0.850873	3.633723
Galat	5.040437	16	0.315027		
Total	10.21232	26			

F Hitung < F Tabel

\* Tidak ada beda nyata terhadap daya leleh menit ke-60 pada *Low-fat Ice Cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.



**LAMPIRAN 7. Data Uji Organoleptik**Data Uji Organoleptik terhadap *Iceness*

Panelis	Kode			Total Kelompok
	154	270	385	
1	5	4	3	12
2	5	4.5	4	13.5
3	3	4	3	10
4	3	4	2	9
5	1	3	4	8
6	4	5	4	13
7	5	4	3	12
8	3.8	4.8	4.8	13.4
9	4	2	3	9
10	4	3	5	12
11	5	4	3	12
12	3	4	5	12
13	4	1	2	7
14	4	2	3	9
15	2	1	3	6
16	1	3	4	8
17	1	4	5	10
18	2.8	3.2	3	9
19	4.4	5	2.6	12
20	3.3	2.3	4.3	9.9
21	5	3.5	3.5	12
22	4	5	4	13
23	4	3	3	10
24	4.3	4.9	5.2	14.4
25	4	4	4	12
26	3.8	4.8	2	10.6
27	3.5	2.4	2.4	8.3
28	4	4	3	11
29	3.2	4.5	4.2	11.9
30	3	4	4	11
31	4.4	2.8	3.8	11
32	4.5	4.2	4.4	13.1
33	3.2	4.2	2.5	9.9
34	4	3	5	12
35	3	5	3	11
36	5	4	2	11

37	1.8	2.5	3.5	7.8
38	3.8	4.2	4.8	12.8
39	3.4	4.2	4.3	11.9
40	2.5	3.6	4.8	10.9
41	3	3.6	4.4	11
42	3.2	4	2.8	10
43	3.5	2.1	4	9.6
44	4	3	2	9
45	4.2	1.6	3.7	9.5
46	3	4	4.7	11.7
47	5	2	1	8
48	3.5	2.5	4	10
49	4	3.5	4.5	12
50	2	3	4	9
Total	178.1	174.9	179.2	
Rata-rata	3.56	3.50	3.58	532.2

Keterangan:

154 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0,3% (1,5 g)

270 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0,6% (3,0 g)

385 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0,9% (4,5 g)

**Tabel Anava (*Iceness*)**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tab
Perlakuan	0.1996	2	0.0998	0.094971	3.057621
Galat	154.4748	147	1.050849		
Total	154.6744	149			

F Hitung < F Tabel

\* Tidak ada pengaruh perbedaan panelis terhadap *iceness low-fat ice cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

Data Uji Organoleptik terhadap *Creaminess*

Panelis	Kode			Total Kelompok
	416	527	930	
1	5	4	3	12
2	3.5	4.5	5	13
3	5	3	4	12
4	3	4	5	12
5	5	4	2	11
6	5	4	4	13
7	4	5	1	10
8	4.8	4.5	5	14.3
9	4	3	3	10
10	5	4	3	12
11	3	4	3	10
12	3	4	3	10
13	5	2	1	8
14	4	5	4	13
15	3	4	2	9
16	2	3	5	10
17	3	4	5	12
18	2.8	4	3	9.8
19	1.6	4.5	3.6	9.7
20	4.3	2.5	3.4	10.2
21	4.5	4	4.8	13.3
22	5	4	2	11
23	5	4	3	12
24	4.7	5.2	4.8	14.7
25	4	4	4	12
26	4.8	3.2	3.5	11.5
27	1.4	1.5	2.5	5.4
28	4	4	3	11
29	3.2	3.8	4.4	11.4
30	4	3	2	9
31	4.5	3.7	2.8	11
32	4.4	4.3	4.2	12.9
33	4.4	4.9	3.8	13.1
34	4	5	3	12
35	5	3	2	10

36	4	3	1	8
37	3.5	4.5	3.5	11.5
38	4.2	3.8	5.1	13.1
39	4.3	3.8	3.2	11.3
40	3.7	4.5	2.5	10.7
41	1	4.3	1.5	6.8
42	3.5	4	3.2	10.7
43	4.1	2.6	2.8	9.5
44	3	4	2	9
45	3.8	4.2	4.5	12.5
46	4	5	4	13
47	3	5	1	9
48	5	3.5	2	10.5
49	4.5	4.4	4.4	13.3
50	2	4	5	11
Total	192.5	195.2	163.5	551.2
Rata-rata	3.85	3.90	3.27	

Keterangan:

416 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0.3% (1,5 g)

527 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0.6% (3,0 g)

930 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0.9% (4.5 g)

**Tabel Anava Creaminess**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Perlakuan	12.35453	2	6.177267	5.94165382	3.057621
Galat	152.8292	147	1.039654		
Total	165.1837	149			

F Hitung > F Tabel

\* Ada pengaruh perbedaan panelis terhadap *creaminess low-fat ice cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

**Uji DMRT**

$$S_y = \infty$$

Perlakuan	Rata-rata	Beda real pada jarak p			Notasi
		930	416	527	
930	3.27	—	0.58 *	0.63 *	a
416	3.85		—	0.05	bc
527	3.90			—	c
rp (0.05; $\infty$ )			3	3.15	
Rp (Sy; rp)			0.4326	0.4542	

**LAMPIRAN 8 . Data Kadar Lemak *Low-fat Ice Cream***Data Kadar Lemak *Low-fat Ice Cream*

Ulangan	Perlakuan			Total Kelompok
	A1	A2	A3	
1	3.64	3.39	3.62	10.65
2	3.62	3.27	3.91	10.8
Total	7.26	6.66	7.53	21.45
Rata-rata	3.63	3.33	3.765	

Keterangan:

A1 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0,9% (4,5 g)

A2 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0,6% (3,0 g)

A3 = *Low-fat ice cream* dengan penambahan WPC 0,3% (1,5 g)

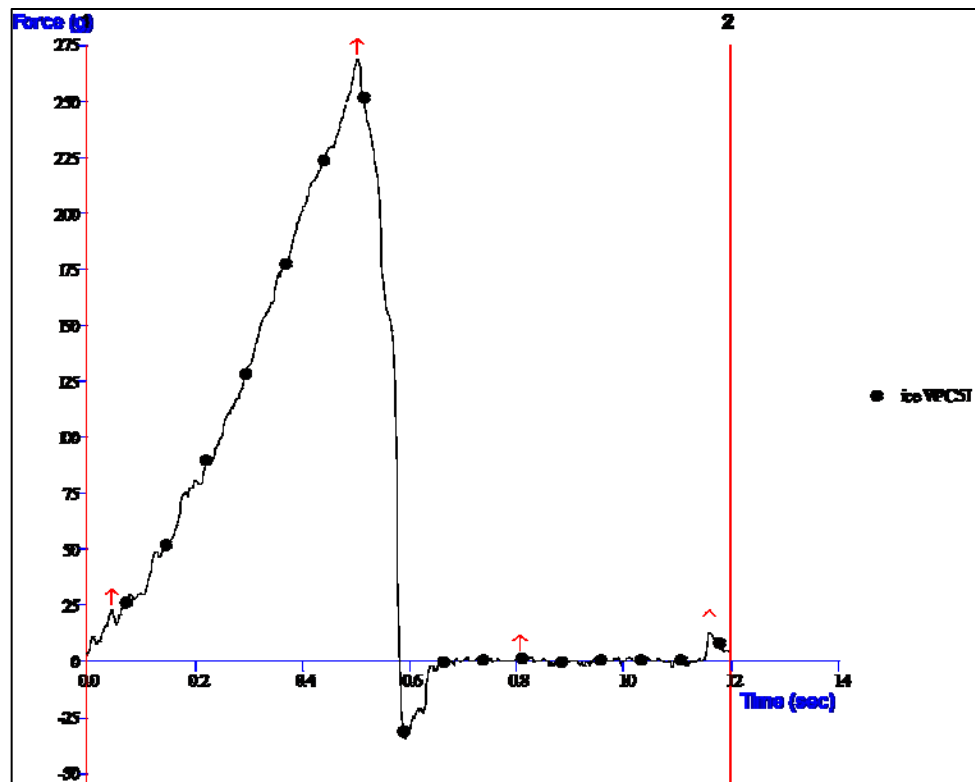
**Tabel Anava**

Sumber Variasi	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel
Kelompok	0.00375	1	0.00375	0.164113786	18.51282
Perlakuan	0.1983	2	0.09915	<b>4.33916849</b>	<b>19</b>
Gallat	0.0457	2	0.02285		
Total	0.24775	5			

F Hitung < F Tabel

- \* Tidak ada beda nyata terhadap kadar lemak *low-fat ice cream* yang dihasilkan dengan perlakuan yang berbeda.

LAMPIRAN 9 . Grafik *Hardness* (dengan TA-XT Plus *texture analyzer*)



Contoh: grafik *hardness ice cream* dengan penambahan 0.3% WPC

**LAMPIRAN 10. SPESIFIKASI BAHAN****Susu Pasteurisasi *Full-cream* (Merek: ULTRA)**

- Takaran Saji: 250 ml

Keterangan	Kandungan (% AKG)
Total Lemak	8 g (13%)
Protein	8g (13%)
Karbohidrat	13 g (4%)

**Whipping Cream (Merek: DP)**

- Takaran Saji: 12,5 g

Keterangan	Kandungan (% AKG)
Total Lemak	3 g (5%)
Protein	1 g (2%)
Karbohidrat	8 g (2%)

**Modified Tapioca Starch (Siam Modified Starch Co., Ltd)**

Keterangan	Kandungan
Nama	Kreation 440
Kenampakan	Bubuk (warna: putih)
Kadar Air	13.0 % maximum
Viskositas 95°C	250 - 450 BU
pH	5.5-7.5
Abu	1.0% maximum

**Whey Protein Concentrate 80%**

- Takaran Saji per 100 g

Keterangan	Kandungan	Metodologi
Nama	<i>Dry Basis Instantized WPC</i>	
Kenampakan	Bubuk (warna: krem)	
Total Lemak	7,5%	Rose-Gottlieb
Protein	80,5%	Kjeldahl
Abu	< 3,0%	-
Kelembaban	5,0%	Oven Vakum 65°C
pH (10% <i>solution</i> )	6,4	Kombinasi Elektroda